

نکات مهم بیسکویت «چیز کیک»

19 آذر 1403

چیزکیک‌ها در حالت کلی از دو لایه تهیه می‌شوند، لایه پایینی آن بیشتر از بیسکویت‌های ترد و یا کیک تشکیل می‌شود. می‌توانید برای تهیه چیز کیک بنا به سلیقه‌تان از بیسکویت پتی‌بور شکلاتی و یا وانیلی استفاده کنید. لایه بالایی چیز کیک نیز معمولاً ضخیم و نرم بوده و از موادی مانند پنیر تازه، تخم‌مرغ، و شکر تشکیل می‌شوند.

نکات مهم تهیه چیز کیک یخچالی و چیزکیک درون فر

درست کردن چیز کیک به دو روش است یکی داخل فر و دیگری داخل یخچال می‌باشد، برای تهیه چیزکیک در فر و تهیه چیز کیک در یخچال بهتر است، نکات زیر را رعایت کنید.

از پنیر خامه‌ای مرغوب استفاده کنید

یکی از مواد لازم برای تهیه چیزکیک پنیر خامه‌ای است، انواع پنیر خامه‌ای در فروشگاه‌ها موجود می‌باشد، پنیر خامه‌ای را انتخاب کنید که مرغوب بوده و عطر و طعم کیکتان را فوق‌العاده کند.

بیسکویت‌ها را خرد کنید

برای اینکه بافت چیزکیک‌تان عالی شود، بیسکویت پتی پور را کامل خرد کنید. برای این کار بهتر است از غذاساز استفاده کنید.

پنیر خامه‌ای را به دمای اتاق برسانید

برای جلوگیری از سفت و گلوله‌شدن پنیر خامه‌ای، آن را قبل از شروع تهیه چیزکیک به دمای اتاق برسانید تا کیک بافتی نرم و خامه‌ای پیدا کند. همچنین بهتر است باقی مواد هم قبل از استفاده به دمای محیط برسند.

بیسکویت‌ها را در فر قرار دهید

قبل از له کردن بیسکویت‌ها، آنها را حدود ۸-۱۰ دقیقه در فر با دمای ۳۷۵ درجه فارنهایت (۱۹۰ درجه سانتیگراد) قرار دهید تا بیسکویت بافت نرم تری پیدا کند.

پنیر خامه‌ای را هم بزنید

برای یک دست شدن بافت چیز کیک، قبل از اضافه کردن پنیر خامه‌ای به چیز کیک آن را به خوبی هم بزنید.

در کنار چیز کیک در فر آب قرار دهید

برای جلوگیری از خشک شدن و ترک خوردن چیز کیک، هنگام پخت آن در فر، یک ظرف آب در فر و زیر چیز کیک قرار دهید. این کار نه تنها سبب می‌شود چیز کیک خشک نشود و ترک نخورد بلکه باعث می‌شود کناره‌های چیزکیک زودتر از وسط پخت نشوند.

از قالب کیک کمربندی استفاده کنید

برای تهیه چیز کیک از قالب کمربندی استفاده کنید، این قالب به گونه‌ای است که طرفین و ته آن قابل جدا شدن است و شما راحت‌تر با آن چیز کیک را از قالب جدا خواهید کرد.

هنگام پخت چیز کیک در فر را باز نکنید

اگر چیز کیک‌تان را در فر می‌پزید، برای جلوگیری از اختلال در روند پخت چیز کیک و ترک خوردگی آن، درب فر را باز نکنید زیرا باز کردن درب فر حین پخت درجه حرارت را به شدت کاهش می‌دهد.

چیز کیک را بیش از حد نپزید

اگر می‌خواهید چیز کیکتان بافتی خشک و شکننده نداشته باشد، آن را بیش از حد نپزید و زمان زیادی در فر قرار ندهید. برای اطمینان از زیاد نپختن آن بک کیک ضربه آرامی با قاشق چوبی بزنید اگر کل کیک تکان خورد به این معنی است که پختن آن به زمان بیشتری نیاز دارد.

تخم‌مرغ‌ها را بیش از حد هم نزنید

برای جلوگیری از خراب شدن بافت کیک بهتر است هنگام تهیه آن از به هم‌زدن بیش از حد تخم‌مرغ‌ها اجتناب کنید. قبل از افزودن تخم‌مرغ به مواد، کمی آنها را با سرعت کم در میکسر هم بزنید تا زمانی که زرده و سفیده کاملاً ترکیب شود.

چیز کیک را با چاقوی داغ ببرید

برای اینکه چیز کیک شما بعد از برش خرد نشود، بعد از پخت چیز کیک، ابتدا چاقو را داغ کنید و سپس کیک را برش بزنید و بعد از هر برش، چاقو را با دستمال تمیز کنید تا خرده‌های برش به تکه‌های بعدی نچسبند.

چیز کیک را می توانید بدون ژلاتین تهیه کنید

چیز کیک را می توان به دو صورت با ژلاتین و بدون ژلاتین هم درست کرد، در چیز کیک ها پودر ژلاتین باعث سفت شدن ترکیب پنیر و خامه می شود و بافتی شبیه به موس به آن می دهد.

چیز کیک چقدر در یخچال بماند؟

قبل از سرو کردن چیز کیک آن را برای حداقل ۴ ساعت درون یخچال بگذارید تا خودش را بگیرد و سفت شود. چیز کیک یخچالی را می توانید تا ۳ روز در ظرف دربسته درون یخچال نگهداری کنید. چیز کیک نباید بیش از ۴ ساعت در دمای اتاق بماند و همیشه باید در یخچال نگه داری شود.